

**8E ÉDITION DES ZE AWARDS DE LA RESTAURATION ET DU SNACKING :
LE PALMARES !**

Les Ze Awards de la Restauration et du Snacking 2026, organisés par le groupe de médias Zepros, ont dévoilé leurs lauréats le 14 septembre à l'occasion d'une cérémonie présidée par Benjamin Bighelli, reporter culinaire. Du service à table à la restauration rapide, le palmarès de cette 8e édition démontre la vitalité et l'inventivité de la restauration commerciale hexagonale.

Nouvelle moisson de champions pour les Ze Awards de la Restauration et du Snacking !

Véritable temps fort de la rentrée et rendez-vous désormais incontournable de la restauration commerciale française, cette 8e édition s'est tenue le 14 septembre à La Compagnie 1837 au sein de la Gare Saint-Lazare à Paris et a réuni plus d'une centaine de professionnels de la restauration hors domicile et du foodservice.

8 prix ont ainsi été décernés : l'Entrepreneur de l'année en restauration commerciale avec service à table, l'Entrepreneur de l'année en snacking, le Meilleur engagement RSE/RH, la Meilleure initiative en diversification/décoration/concept, la Meilleure ouverture de l'année, le Meilleur concept indépendant en snacking, la Meilleure franchise en snacking, et enfin, le Prix de l'ambiance et du service créé en partenariat avec le cabinet d'études Vasano Solutions. Objectif affiché de ces distinctions : rendre compte de toutes les facettes du métier de restaurateur et placer sous le feu des projecteurs des hommes et des femmes qui incarnent l'intelligence et la puissance de la filière.

Cette année, c'est le reporter culinaire Benjamin Bighelli qui a succédé à Stéphane Layani, président du Marché international de Rungis, et endossé la veste de président du jury. Le président a ainsi été aidé, pour trancher parmi les dossiers reçus ces derniers mois, par un jury aguerri de professionnels du secteur.

La cérémonie, placée sous le signe de la célébration et de l'innovation, a également été, pour les professionnels présents, un moment d'échange et d'inspiration.

Zepros adresse ses félicitations aux lauréats 2026 et donne d'ores et déjà rendez-vous aux futurs candidats pour l'édition 2027 !

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

Paris, le 15 septembre 2026

PALMARÈS DES ZE AWARDS DE LA RESTAURATION ET DU SNACKING 2026**Prix de l'Entrepreneur de l'année en Restauration Commerciale avec Service à Table**

Otto Nidjam et Abdel Alaoui pour Choukran

Prix de l'Entrepreneur de l'année en Snacking

Fouad Sarhi, franchisé Burger King

Prix de la Meilleure initiative en diversification/décoration/concept

Benoist Siméon et Arnaud Deffis pour Le Comptoir de Mamie Bigoude

Prix de la Meilleure ouverture de l'année

Les Bistrots pas Parisiens pour Monsieur Claude à Rueil-Malmaison (92)

Prix du Meilleur engagement RSE/RH

Rodolphe Boidron et Mélanie Cases pour Case. à Tours (37)

Prix du Meilleur concept indépendant en snacking

Yeliz Aygün pour Slak à Paris (75)

Prix de la Meilleure franchise en snacking

Ibraguim Tsetchoev, Djamboulat Marzaganov, Youssef Saadaoui, Mansour Nasr pour Black & White Burger

Prix de l'ambiance et du service avec Vasano Solutions

Laurent Bassi pour Basilic & Co

Retrouvez le détail du palmarès dans les numéros de septembre de Zepros Resto, Zepros Snack et sur le site internet resto.zepros.fr

UN JURY DE PROFESSIONNELS

Benjamin Bighelli, président du jury 2026 était épaulé par : Yves Braun, directeur général en charge des opérations Vivalya ; Amélie Percheron, cheffe de produits Werner & Mertz Group ; Florence Lebras, directrice Pôle Expertise Clients Metro France ; Laurent Spieth, directeur Food Service France Barilla ; Arnaud Meunier, Chief Sales Officer ePackPro ; Bernard Champreux, vice-président de l'Umih Restauration ; Gabriella Dabbaghian, directrice régionale Paris Deliveroo France ; Jean-Gabriel Mollard, directeur Sial Paris ; Marlène Berger, directrice associée de Vasano Solutions ; Philippe Paulic, président de Zepros ; Anne Morel Fèvre, directrice commerciale du Pôle Restauration de Zepros ; Myriam Darmoni, rédactrice en chef de Zepros Snack ; Jean-Charles Schamberger, directeur des rédactions du Pôle Restauration de Zepros.

Les Ze Awards de la Restauration et du Snacking sont organisés en partenariat avec Barilla, Deliveroo, E-PackPro, Green Care Professional, Les Halles Metro, Sial, Vasano Solutions et Vivalya

À PROPOS DE ZEPROS EVENTS

Zepros Events est la branche événementielle de Zepros, groupe média d'information et d'influence sur la cible B2B éditant plus de 18 titres métiers dont Zepros Resto, Zepros Snack, Zepros La Collective, Zepros Distributeurs RHD, Zepros Boul/Pat. Grâce à sa communauté qualifiée et sa base de données de plus de 140 000 contacts, Zepros connecte les acteurs de la filière Restauration et Snacking à travers des dispositifs médias, digitaux et physiques à forte valeur ajoutée.

SITE WEBresto.zepros.fr